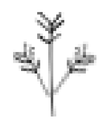
ONCE UPON A CHRISTMAS

{ *Idées gourmandes & cadeaux* }



LE KIT GOURMAND

Surprenez les gourmands qui ne résisteront pas à vos pâtes à tartiner et crakers maison ! Offrez leur un petit kit pour un délicieux encas.



{ Dans votre kit, il y a ... }

Des crakers

Des pâtes à tartiner

Des pochettes gourmandes

+ Pistaches concassées

+ Pralines roses concassées

+ Noisettes concassées

Découper 2 rectangles de papier calque de 7cmx8cm. Coudre sur 3 côtés et sur une hauteur de 6 cm (sur les côtés à 8cm) pour pouvoir rabattre et fermer l'enveloppe. Remplir de petites gourmandises et fermer avec du masking tape.

Une boîte

Récupérer une boîte à chaussure et la décorer. Ou faire soi-même la boîte grâce au blog d'Etsy France : http://fr.etsy.com/blog/diy-le-calendrier-de-la vent-de-la-craft-night

Petit mode d'emploi

Imprimer le mini mode d'emploi à la finde ce magazine. Découper et coller dans la boîte.

Papier de soie

Un couteau en bois

Customiser le manche avec du masking tape ou de la peinture


LES PÂTES À TARTINER

LE KIT GOURMAND : PÂTES À TARTINER & CRAKERS MAISON

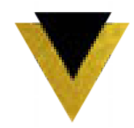
{ ❄ Crakers ❄ }

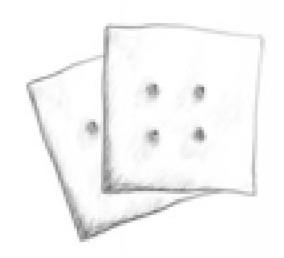
Ingrédients pour 30 crakers environ :
+ 250 g de farine +
+ 1/2 cuill. à café de sel +
+ 2 cuill. à café de sirop d'agave +
+ 30 g de beurre +

Préchauffer le four à 210°C.
Mélanger la farine avec le sel et le sirop d'agave. Ajouter aux doigts le beurre froid en morceau pour obtenir une pâte sableuse (comme la pâte à crumble). Verser petit à petit le lait. Mélanger bien jusqu'à former une boule de pâte non-collante. À l'aide d'un rouleau à patisserie, étaler et abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur. Couper en carrés de 3cmx3cm. Piquer chaque carré avec une fourchette.
Enfourner pendant 8 min environ. Sortir du four et laisser refroidir.




* CARAMBAR *
4



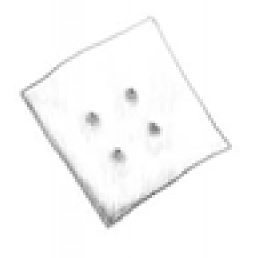


{ ❄ Carambar ❄ }

+ 16 carambars +
+ 100 ml de crème liquide +
+ 1 pincée de fleur de sel +

*Faire chauffer la crème liquide dans une casserole.
Ajouter les carambars, laisser fondre en remuant régulièrement.
Laisser refroidir.*

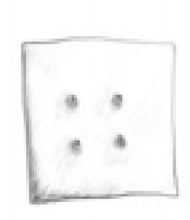
{ ❄ Choco-Noisettes ❄ }



+ 30 g de noisettes +
+ 100 ml de lait +
+ 100 g de chocolat au lait +
+ 30 g de chocolat noir +
+ 10 g de beurre +

Réduire les noisettes en poudre. Faire chauffer le lait et les chocolats. Remuer sans cesse. Ajouter le beurre et mélanger. Laisser refroidir.

{ ❄ Chocolat blanc gingembre ❄ }



+ 100 ml de crème liquide +
+ 1 morceau de gingembre frais (environ 2 cm) +
+ Jus d'1/2 citron+
+ 150 g de chocolat blanc +

Faire chauffer la crème dans une casserole. Ajouter le gingembre et laisser infuser 15 min. Retirer le morceau de gingembre. Remettre sur le feu et ajouter le chocolat blanc et le jus de citron. Faire fondre, remuer et laisser ensuite refroidir

Les pâtes se conservent environ une semaine au réfrigérateur. Sortir 20 min avant la dégustation.



* Chocolat au lait - Noisettes + Pralines roses



* Chocolat blanc - Gingembre + Pistaches

* Carambar + Fleur de sel




Sur un nuage
* LA PAUSE POÉTIQUE *

LA BOÎTE À THÉ

Offrez une boîte à thé personnalisée. Choisissez un assortiment de vos meilleurs thés et faites-les découvrir à vos amis. Confectionnez pour cela de jolis et pratiques sachets à thé, le tout offert dans un pot en verre recyclé et décoré !



{ Matériel }

*Découper les sachets de thé en forme de nuage ou de sapin dans des **filtres à thé** en suivant les patrons (fin de magazine). Coudre les sachets en veillant à ajouter un **fil blanc** de 10cm environ en haut pour les tenir. Laisser une ouverture. Remplir avec un petit entonnoir les sachets avec **différents thés**. Finir de coudre pour fermer.*

***Coller** un rectangle de **papier japonais** sur du **carton fin**. Laisser sécher. Découper ensuite les étiquettes de thé en forme d'oiseau ou de nuage dans ce carton en suivant les patrons. Découper une encoche au **cutter** pour pouvoir accrocher les sachets aux tasses. Fixer à l'arrière des étiquettes le fil blanc des sachets de thé avec du **masking tape**.*

*Récupérer un **pot en verre** (de confiture par exemple). Décorer l'extérieur et/ou le couvercle avec de la **peinture**, du **papier japonais** ou encore du **masking tape**.*




Thé ou


MARGARITA
DE NOËL
Cocktail

EMBALLAGES & ÉTIQUETTES DE NOËL



{ Matériel }

+ un rouleau de kraft +
+ des ciseaux +
+ du masking tape +
+ du scotch +
+ des paillettes +
+ des étiquettes +

Pour des paquets cadeaux originaux, jouez la carte du pliage. Collez des bandes de masking tape sur le kraft et pliez le papier pour donner du relief à votre emballage.
N'oubliez pas d'étiqueter chaque cadeau avec le prénom du destinataire et de lui laisser un message au verso de l'étiquette.




{ Étiquettez vos cadeaux d'une jolie petite montagne
* MERRY CHRISTMAS *


* PETITES MERINGUES ÉTOILÉES *



L'arbre à gourmandises

Récuperer une branche. La décorer avec de la laine blanche et moutarde et/ou de la peinture blanche et dorée. Poser la au dessus de la table et y suspendre des gourmandises pour que les invités puissent se servir à tout moment.
Des idées de gourmandises : Bonbons, famille de p'tits biscuits, meringues étoilées ...

KIT GOURMAND

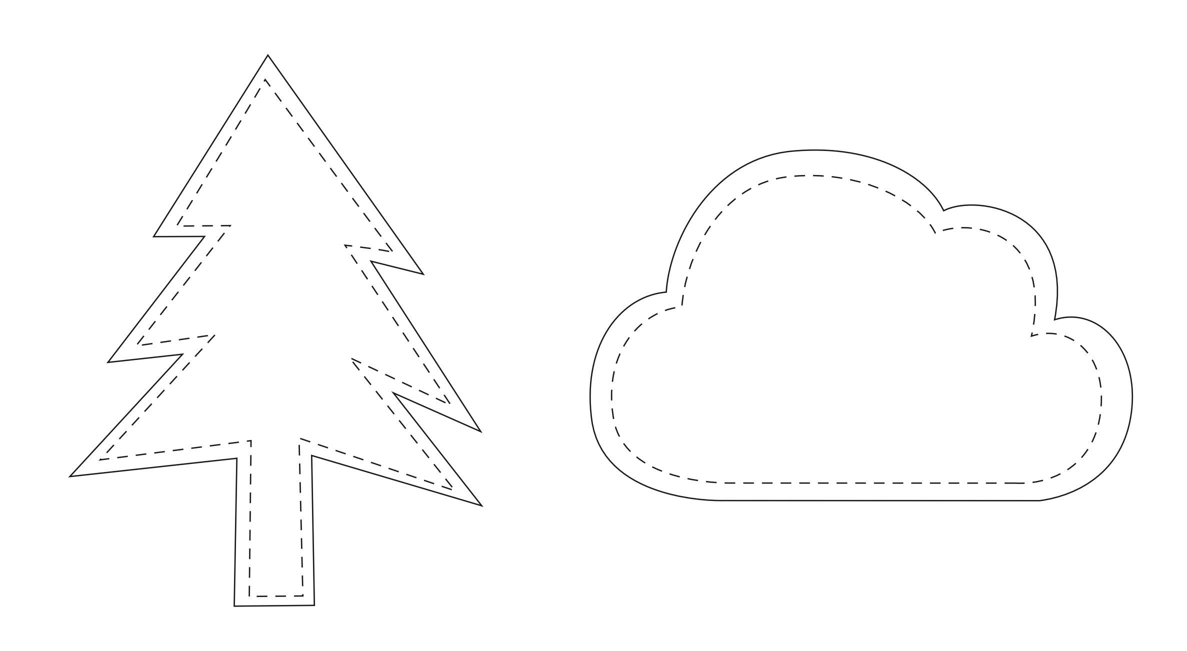
LES PÂTES À TARTINER

- Chocolat blanc Gingembre + Pistaches
- Carambar Fleur de sel + Noisettes
- Chocolat au lait Noisettes + Pralines roses

{ Bon appétit }

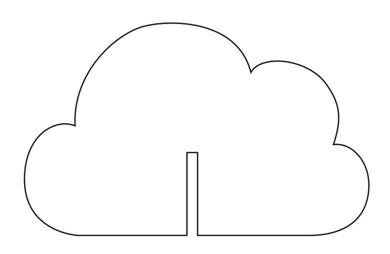
PATRONS SACHETS DE THÉ & ÉTIQUETTES

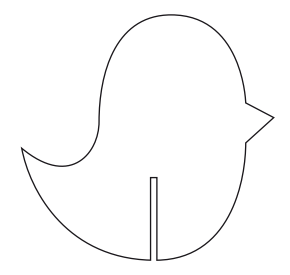
Les sachets de thé.
Coudre en suivant les pointillés, puis découper autour en suivant la ligne





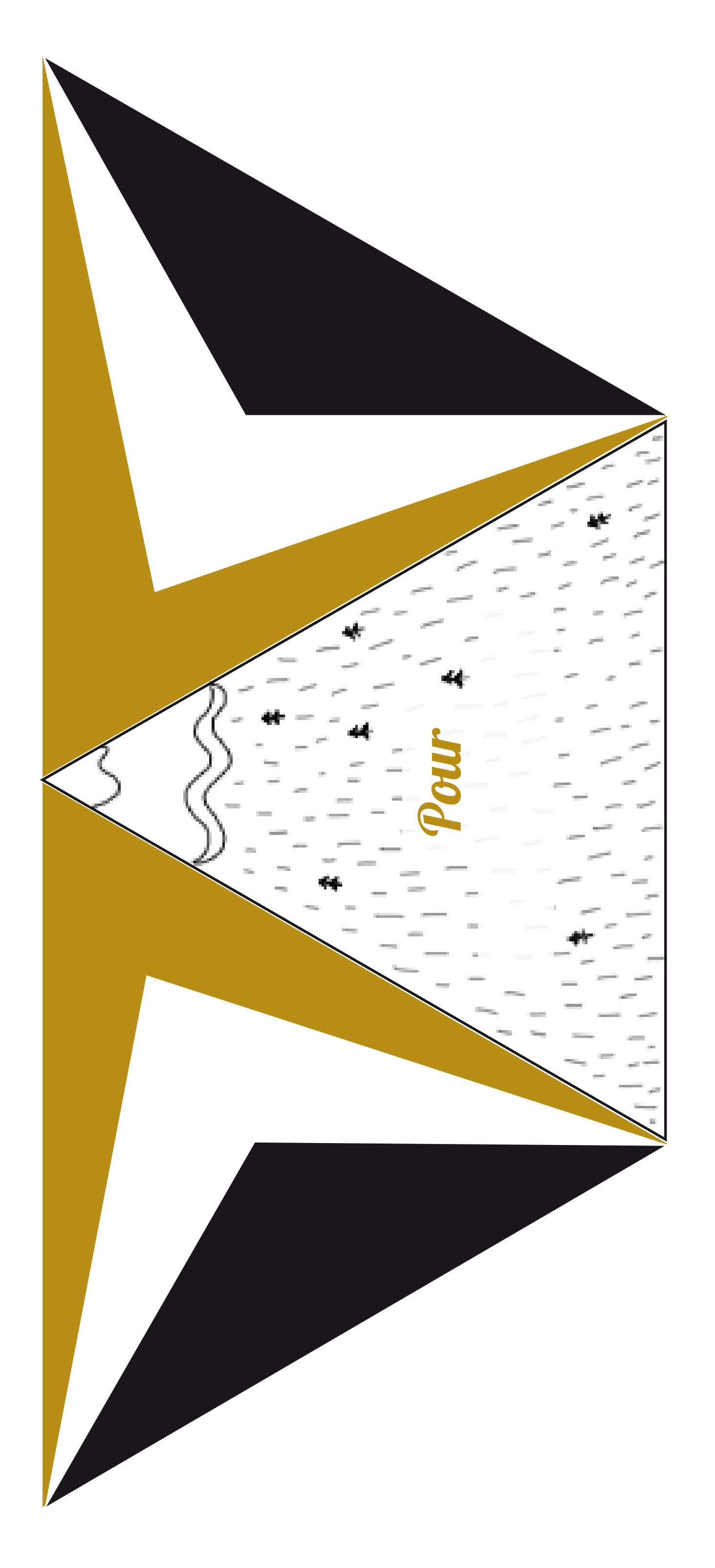
Les étiquettes.
Ne pas oublier les encoches pour accrocher l'étiquette à la tasse.





ÉTIQUETTES CADEAUX

Imprimer et couper l'étiquette. Écrire le prénom du destinaire sur le recto et un message sur le verso. Puis replier les deux triangles sur le message pour plus de confidentialité. Faire un trou en haut avec une perforeuse pour y passer une ficelle ou un ruban.




PART II
ONCE UPON
A CHRISTMAS
Photos, Maquette & Textes: My Little Fabric & Stop By the Corner.
Tous droits réservés, ne peut être utilisé sans accord.